Panasonic®

Operating Instructions

Microwave / Convection Oven

Model No. NN-CD989S
NN-CD989B
NN-CD989W

For domestic use only

NN-CD989S

Thank you for purchasing this Panasonic product.
Before operating this product, please read the instructions carefully, and save this manual for future use.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks. Under normal conditions, the oven will not operate with the door open.
(b) **DO NOT** place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
(c) **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the following:
  (1) door (bent)
  (2) hinges and latches (broken or loosened)
  (3) door seals and sealing surfaces.
(d) The oven should not be adjusted or repaired, by anyone except properly qualified service personnel.

CONTENTS

Important Safety Instructions. 3
Installation and Grounding Instructions 4
Safety Precaution 6
Outline Diagram. 7
Cooking Modes 7
Control Panel. 8
Functions. 9
To Use Child Safety Lock. 9
Clock Setting 10
Quick Min Function 10
To Set Popcorn Function 10
To Set Inverter Turbo Defrost. 11
Microwave Power & Time Selection. 11
To Use Keep Warm 11
Bake with Time Selection 12
Broiling with Time Selection. 13
Combination Cooking with Time Selection . . . 13
To Use Sensor Reheat (by Microwave) 14
Sensor Cook
(by Microwave/Combination) 14
Auto Convection (by Combination) . . . 15
Auto Convection (by Bake) 15
To Set Timer (To use as a kitchen timer) 16
Care of Your Microwave/Convection Oven. . . . 16
Technical Specifications 17
Warranty & Service 18

The serial number of this product may be found on the right side of the oven door opening. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No._____

Serial No._____

Date of Purchase_____

Important Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"**, found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See **"INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
   The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
   DO NOT allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult.
8. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized Panasonic Servicentre for examination, repair or adjustment.
10. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
11. **DO NOT** store, or use, this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) If materials inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
    (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. **To avoid the possible risk of a burn,** the appliance must not be used in areas such as island-type countertops where the rear surfaces would be exposed to user contact and the appliance must be placed more than 92 cm above the floor.
18. Superheated Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
    To reduce the risk of injury to persons:
    (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
    (b) **DO NOT heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
    (c) **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions
(continued)

General Use

1. **DO NOT** tamper with, or make any adjustments or repairs to, the door, control panel frame, safety interlock switches or any other part of the oven. **DO NOT** remove outer panel from oven. Repairs should only be done by qualified service personnel.
2. **DO NOT** use the microwave function when the oven is empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating, if no food or water is present to absorb energy.
3. **DO NOT** use this oven to heat chemicals or other non-food products.
4. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
6. **DO NOT** use newspapers or paper bags for cooking.
7. **DO NOT** hit or strike the control panel. Damage to the controls may occur.
8. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire hazards.
9. **POT HOLDERS** may be needed when handling dishes. Heat is transferred from the hot food to the cooking container and from the cooking container to the Ceramic Tray. Ceramic Tray can be very hot after removing cooking container from oven.
10. **Before using the BAKE, COMBINATION or BROIL functions for the first time, wash the interior with a soapy cloth, then operate the oven without food, on BAKE, for 20 minutes at 230°C (450°F). This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.**
11. Door and exterior will get hot during BAKE, COMBINATION and BROIL. Handle door with care.
12. Use extreme caution when removing oven accessories, cooking containers from oven, or disposing of food by products such as hot grease.

Installation and Grounding Instructions

Examine Your Oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged.
DO NOT install if the oven is damaged.

Placement of Your Oven

1. The oven must be placed on a flat, stable surface.
   Place the front surface of the door three inches or more from the counter top edge to avoid accidental tipping of the microwave during normal use.
   For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 7.5 cm (3") of space on both sides of the oven and 15 cm (6") of space on top of the oven.
   a. **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
   b. **DO NOT** place the oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
   c. **DO NOT** operate the oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only. It is not approved or tested for mobile vehicle, marine, or commercial use.
3. This oven may be built into a wall cabinet, if desired, by using the proper trim kit, which may be purchased from a local dealer.
   Follow all installation instructions packed with kit.
   (Trim Kit Model No. ➔ see page 17)

CAUTION:
In the built-in application, air from the top of the trim kit's exhaust duct is very hot. Heat transfer may damage or change the color of the kitchen cabinet. Place the oven at least 30 cm away from the kitchen cabinet.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING — Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if it is uncertain whether the appliance is properly grounded or not.
If it is necessary to use an extension cord, use only a three-wire extension cord that has a three prong polarized grounding plug, and a three-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to, or greater than, the electrical rating of the appliance.

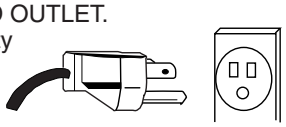
Fan Motor Operation

After using the oven the fan motor rotates to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take the food out of the oven while the fan operates.

Installation and Grounding Instructions
(continued)

Wiring Requirements

1. The oven must be on a SEPARATE CIRCUIT.
   No other appliance should share the circuit with the microwave oven.
   If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip,
   or the food may cook slower than recommended in this manual.
2. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz).
   Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.
   Using a lower voltage will cause slow cooking.
   Our company is **NOT** responsible for damage resulting from the use of the oven with other than specified voltage.
3. The oven must be plugged into at least a 15 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET.
   Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.



Ceramic Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and Ceramic Tray in place.
2. Only use the Ceramic Tray specifically designed for this oven.
   DO NOT substitute any other Ceramic Tray.
3. If the Ceramic Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in the water.
4. **DO NOT** cook directly on the Ceramic Tray.
   Always place food in a microwave-safe dish, or on a oven rack in a microwave-safe dish.
5. If food or utensils on the Ceramic Tray touch the oven walls, causing the turntable to stop moving, the turntable will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. The Ceramic Tray can turn in either direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Ceramic Tray.
3. Always replace the Roller Ring and Ceramic Tray in their proper positions.

Oven Racks

Use these racks for Bake, Broil or Combination cooking to elevate food for proper heating.
May also be used during Microwave cooking. Arcing may occur if a metal container is used.
If this occurs, stop the cooking, change the container and re-start the program.

Safety Precaution

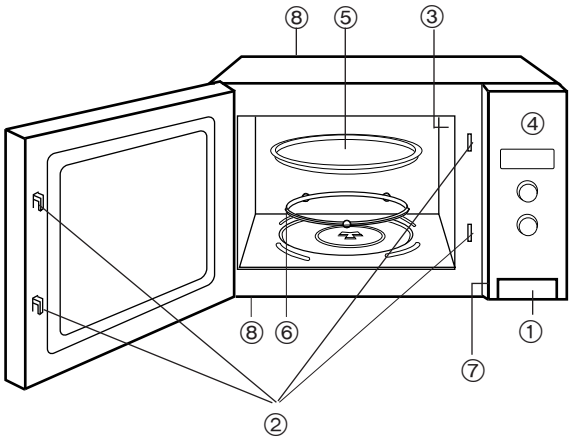
Utensils

1. Microwave browning dishes or grills are designed for microwave cooking only.
   DO NOT use on browning cycle or on rack. Preheating times vary depending on the size of the browning dish and food being cooked. Always follow instructions provided by the browning dish or grill manufacturer. **DO NOT** PREHEAT THE BROWNING DISH FOR MORE THAN 6 MINUTES in the microwave.
2. Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave or Combination cooking. Arcing may occur.
3. Metal twist-ties should not be used for Microwave or Combination cooking, Arcing will occur.
4. **DO NOT** use sealed jars or narrow neck bottles for cooking or reheating. They may shatter.
5. **DO NOT** use conventional thermometers for Microwave or Combination cooking. They may cause arcing. **DO NOT** use a Microwave meat thermometer for Combination cooking or Bake cooking. It may melt.
6. Remove plastic wraps, before cooking or defrosting in the oven.
7. If an oven cooking bag is used, prepare according to the package directions.
   DO NOT use a wire twist-tie to close bag. Instead, use a plastic tie, a piece of cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six 1.5 cm (½") slits by the closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.
8. When using foil, skewers, racks or utensils made of metal in the oven for Microwave or Combination cooking, allow at least 2.5 cm (1") of space between the metal material and interior oven walls. If arcing occurs, remove the metal material (skewers, etc.) and/or transfer to a nonmetallic container. **DO NOT** use with rack.
9. **DO NOT** use paper bags or recycled paper products in the microwave oven.
10. **DO NOT** use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them, such as nylon. The synthetic fiber may cause the towel or cloth to ignite. Use paper towels with caution.
11. The oven door and interior walls will get hot during cooking.
12. Cooking containers get hot during cooking. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking utensils, to avoid burns.
13. The Ceramic Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before using paper products, such as paper plates, napkins or microwave cooking.
14. Utensils for Combination setting, should be heat-safe, microwaveable dishes.

Food

1. **DO NOT use your oven for home canning** or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the microwave oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire when overheated. If a fire occurs, turn the oven off and leave the oven door closed. Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
3. Popcorn can be popped in a suitable, microwaveable corn popper using the manufacturer's directions or prepackaged bags of Microwave popcorn can be used with the preset **"Popcorn"** Button program. Always follow the package directions.
4. **DO NOT** attempt to deep fry in your oven. Temperature cannot be controlled and fat will erupt. Many microwave utensils cannot withstand the temperatures of heated oil, resulting in shattering or melting.
5. **DO NOT** cook or reheat whole eggs in a microwave oven. Pressure will build up and the eggs will explode. Reheating Sliced hard-boiled eggs and cooking scrambled eggs are safe.
6. Potatoes, apples, chicken wing, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.
7. Use fresh potatoes, and cook until just done. The potatoes will still feel soft to the touch, but firm when pierced with a fork. Overcooking causes dehydration and may cause a fire.
8. Heated liquids can erupt if not mixed with air. **DO NOT** heat liquids in your microwave oven without first stirring. Over-heated liquids will erupt.
9. Heat only 1 frozen dinner or entree in the oven at a time. If the dinner or entree is heated in a foil tray, leave at least 2.5 cm (1") of space between the foil tray and the oven walls.
10. Drying meats, fruits, vegetables and herbs is not recommended.
11. **DO NOT** use the oven for any reason other than the preparation of food.
12. **DO NOT** leave the oven unattended when in use.

Outline Diagram



① **Door Release Button**
Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program. Cooking resumes as soon as the door is closed and **Start** Button is pressed. The oven light will turn on, and remain on, whenever the door is opened.

② **Door Safety Lock System**

③ **Oven Air Vent**

④ **Control Panel**

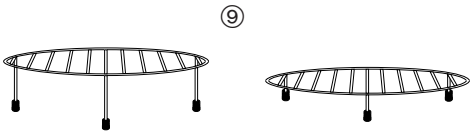
⑤ **Ceramic Tray**

⑥ **Roller Ring**

⑦ **Identification Plate (model number)**

⑧ **External Air Vents**

⑨ **Oven Rack**



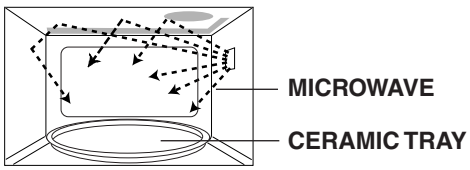
High Rack Low Rack

High Rack can be used with Low Rack for 2-Level cooking. (BAKE only)

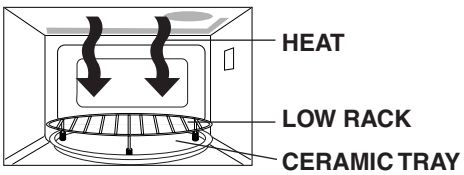
Cooking Modes

The following is the recommended use of the oven racks, unless otherwise indicated in the Cookbook.

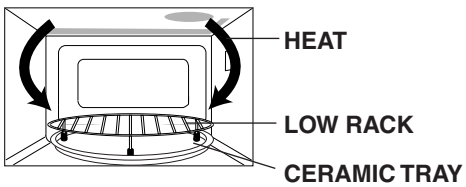
MICROWAVE



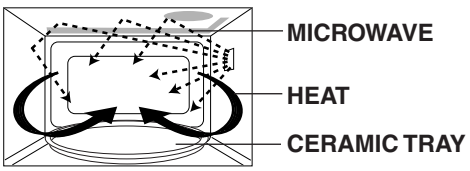
BROIL



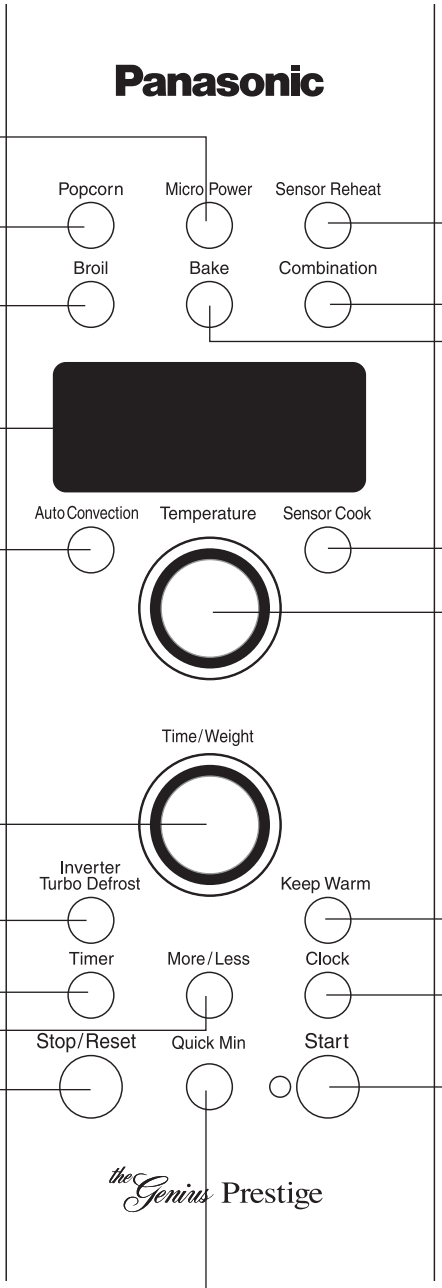
BAKE



COMBINATION



Control Panel



Micro Power Button

Popcorn Button

Broil Button

Display Window

Auto Convection Button

Time/Weight Select Dial

Inverter Turbo Defrost Button

Timer Button

More/Less Button

Stop/Reset Button
Before cooking: One press clears your instructions.
During cooking: One press temporarily stops the cooking process. Another press cancels your instructions and time of day appears in the display window.

Sensor Reheat Button

Combination Button

Bake Button

Sensor Cook Button

Temperature Select Dial

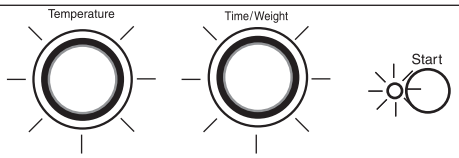
Keep Warm Button

Clock Button

Start Button
One press allows oven to begin functioning. If the door is opened or the **Stop/Reset** Button is pressed once during oven operation, **Start** Button must be pressed again to restart the oven.

Quick Min Button

Cook Navigator:
The flashing indicator signals the next step.



Beep Sound:
When a button is pressed correctly, a beep will be heard. If a button is pressed and no beep is heard, the unit has not, or cannot, accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will also beep 5 times. When the preheating cycle is complete, the oven will beep 3 times.

Functions

The unique function feature of your PANASONIC microwave oven allows you to set the non-cooking features of your oven, such as LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, SPANISH OR FRENCH) OPERATION GUIDE ON/OFF, Lb/kg CHOICE. (see below)
The functions should be programmed directly after plugging the oven in.

LANGUAGE CHOICE
The oven has English, French and Spanish displays.
The default setting is English.

Press **More/Less** Button	Choice
—	**ENGLISH**
once	**FRANCAIS**
twice	**ESPANOL**

LB-F/KG-C CHOICE
The oven has both imperial and metric weight measurements.
The default setting displays the weight in imperial measurements.

Press **Start** Button	Choice
—	**LB-F**
once	**KG-C**

OPERATION GUIDE ON/OFF
OPERATION GUIDE helps you program your oven by prompting you with the next step.
When you become familiar with your oven, the Operation Guide can be turned off.

Press **Timer** Button	Choice
—	**ON**
4 times	**OFF**
4 times	**ON**

To Use Child Safety Lock

This feature prevents the electronic operation of the oven until canceled. It does not lock the door.

Press Start Button three times continuously.

→ Time of day will disappear and “LOCK” will appear on the screen. Actual time will not be lost.

To cancel “LOCK”:

Press Stop/Reset Button three times continuously.

→ Time of day will reappear on the screen.

Clock Setting

1. **Press Clock Button.**
2. **Enter the time of day by Time/Weight Select Dial.**
3. **Press Clock Button.**

NOTES:
1. You can use the oven without setting the clock.
2. The oven uses a 12-hour clock.
3. To reset the time of day, repeat steps 1 to 3 above.
4. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.

Quick Min Function

This feature allows you to set cooking time easily instead of using Time/Weight Select Dial or add extra cooking time.

To Set Cooking Time:

1. **Press to set cooking time (up to 10 minutes).**
2. **Press Start Button. Cooking will start on P10 power.**

- To use another power level or cooking mode, select the desired power level/cooking mode before setting the cooking time.
- If you use **Quick Min** Button to set your cooking time, you cannot use the **Time/Weight Select** Dial to set more time or to change the cooking time. However, you can add more time with the **Quick Min** Button during cooking.

To Add Extra Cooking Time During Cooking:

Press Quick Min Button to add extra cooking time (up to 10 presses) during cooking. Cooking time changes to include extra time and continues to count down in the display.

- To use other power levels, select the desired power level before setting the cooking time.
- If you use **Quick Min** Button to set your cooking time, you cannot use the **Time/Weight Select** Dial to set more time or to change the cooking time.

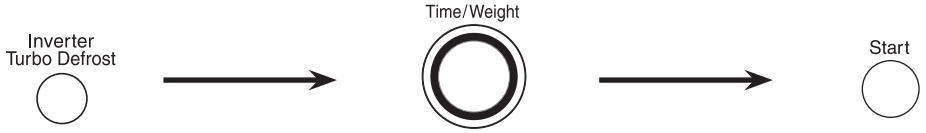
To Set Popcorn Function

1. **Press Popcorn Button until the actual weight appears in the screen.**
2. **Press Start Button.**

- Prepackaged microwave popcorn comes in **99 g (3.5 oz), 80 g (3.0 oz) and 50 g (1.75 oz)** bags.
- Place the bag in the oven according to the manufacturers' directions.
- Pop only one bag at a time.
- Start with popcorn at room temperature.
- Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
- When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.
- After popping, open the bag carefully to prevent burns. Popcorn and steam are extremely hot.
- **DO NOT** reheat unpopped kernels or reuse bag.
- If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.

To Set Inverter Turbo Defrost

Use to defrost meat, poultry or seafood simply by entering the weight.



1. **Press Inverter Turbo Defrost Button.**
2. **Set the weight of food.**
3. **Press Start Button.**

- The recommended maximum weight for meat is 2.0 kg (4 lbs); poultry, 3.0 kg (6 lbs) and seafood, 1.5 kg (3 lbs).
- The weight for Inverter Turbo Defrost can be programmed to up to 3.0 kg (6 lbs).

Microwave Power & Time Selection

How do I program Power and Time?

How to program Reheating/Cooking:

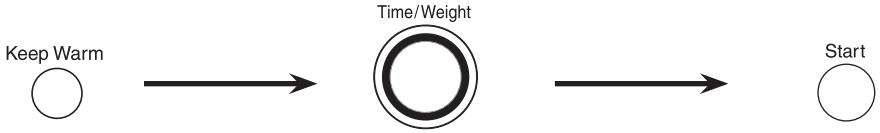
1. **Select the Power Level. (according to the chart below)**
2. **Set the cooking time. (P10 → up to 30 minutes Others → up to 1 hour 30 minutes)**
3. **Press Start Button. Cooking will start. The time in the Display Window will begin to count down.**

Press	Power Level	% Power
once	P10 (HIGH)	100%
twice	P9	90%
3 times	P8	80%
4 times	P7 (MEDIUM-HIGH)	70%
5 times	P6 (MEDIUM)	60%
6 times	P5	50%
7 times	P4	40%
8 times	P3 (MEDIUM-LOW)	30%
9 times	P2	20%
10 times	P1 (LOW)	10%

NOTES:
1. For 2 or 3 stage cooking, repeat steps 1 and 2 above before pressing **Start** Button.
2. When selecting P10 for the first stage, start from step 2.

To Use Keep Warm

This feature helps you to keep a certain selection of foods warm for up to 30 minutes after cooking.



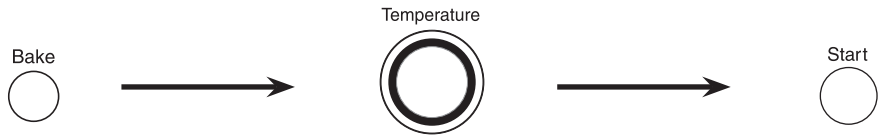
1. **Press.**
2. **Set Time. (up to 30 minutes)**
3. **Press Start Button.**
   Keep Warm time appears in the **Display Window** and begins to count down.
   At the end of cooking, five beeps sound and “ENJOY YOUR MEAL” appears in the **Display Window**.

Bake with Time Selection

NOTE:
Before using the BAKE, COMBINATION or BROIL functions for the first time, wash the interior with a soapy cloth, then operate the oven without food on BAKE for 20 minutes at 230°C (450°F). This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.

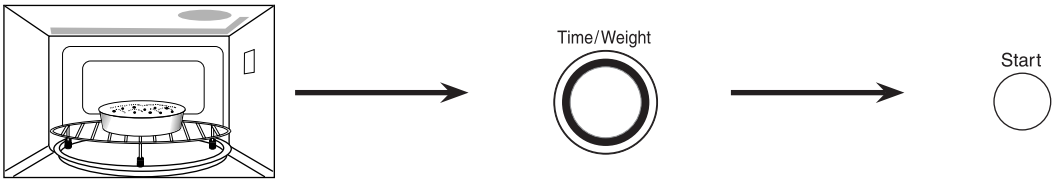
The oven door and exterior will become hot during BAKE, COMBINATION and BROIL. Please handle the door carefully.

This feature offers a choice of bake temperatures from 100°C to 230°C in 10°C increments (or from 200°F to 450°F in 25°F increments).
Most baked items require preheating the oven.
Place the Oven Rack on the Ceramic Tray. Follow these steps.



1. **Press Bake Button.**
2. **Set Temperature.**
3. **Press Start Button. Preheating will start.**

- During preheating, “P” appears in the **Display Window**. **DO NOT** open the door.
- When preheating is completed, the oven will beep three times and “P END” will appear on the **Display Window**.
- If the oven door is not opened after preheating, the selected temperature will be maintained for 30 minutes. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and beep five times.



4. **After preheating, place food in the oven.**
5. **Set the baking time (up to 9 hours).**
6. **Press Start Button. Baking will start.**

- **For recipes that do not require preheating, skip steps 3 and 4. Place food in the oven before step 1.**
- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until 1 hour remains. The timer will then count down second by second.
- Press **Bake** Button during preheating or baking to display the temperature you programmed.

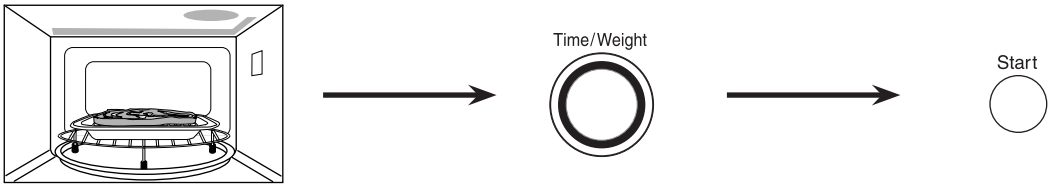
Note: Cracking noise can be heard while cooking. This is normal as cabinet parts expand due to heat.

Broiling with Time Selection

Most broil items require preheating the oven. Place the Oven Rack on the Ceramic Tray.
Follow these steps.

1. **Press Broil Button.**
2. **Press Start Button. Preheating will start.**

- During preheating, “P” appears in the screen. **DO NOT** open the door.
- When preheating is completed, the oven will beep three times and “P END” will appear in the **Display Window**.
- If the oven door is not opened after preheating, the temperature will be maintained for 30 minutes. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and beep five times.



3. **After preheating, place food in the oven.**
4. **Set the broiling time (up to 1 hour 30 minutes).**
5. **Press Start Button. Cooking will start.**

- For recipes that do not require preheating, skip steps 2 and 3. Place food in the oven before step 1.

Combination Cooking with Time Selection

There are 4 combination settings. These settings are automatic; there is no need to set the oven temperature or microwave power level.
Some Combination recipes require preheating. For instructions, follow steps 1 and 2 of the “Bake with Time Selection” section.

1. **Select the desired combination setting (1–4).**
2. **Set the cooking time (up to 9 hours).**
3. **Press Start Button. Cooking will start.**

- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is more than one hour, the time counts down minute by minute until 1 hour remains. The timer will then count down second by second.
- Use microwaveable and heat-safe dishes.
- **DO NOT** use plastic wrap or waxed paper.

	Oven Temperature	Microwave
1	130°C (275°F)	30% power
2	150°C (300°F)	
3	165°C (325°F)	
4	190°C (375°F)	

To Use Sensor Reheat (by Microwave)

1. **Press Sensor Reheat Button.**
2. **Press Start Button. Reheating will start.**

- Stand time or a power level can be programmed after selecting Sensor Reheat.
- Sensor Reheat is not suitable for pastry, bread, soup or beverages.

To Use Sensor Cook (by Microwave/Combination)

This feature allows you to cook most of your favourite foods without having to select cooking time and power. The oven does it all automatically.

1. **Select the desired menu.**
2. **Press Start Button.**

- Press **Sensor Cook** Button until desired food appears in the **Display Window**.
- The charts and recipes in the Cookbook provide directions for Sensor Cooking: "To Cook by Sensor Cook:"
- The following categories are further divided as follows:

1st press	POTATOES for root vegetables, such as potatoes, carrots, squash
2nd press	FRESH VEGETABLES for other vegetables, such as broccoli, peas, beans, cauliflower
3rd press	CANNED VEGETABLES
4th press	FROZEN VEGETABLES
5th press	WHITE RICE
6th press	BROWN RICE
7th press	PASTA
8th press	CASSEROLE 1 for foods such as gratin and lasagna
9th press	CASSEROLE 2 for foods such as stew

CASSEROLE will be cooked by Combination. **DO NOT** use plastic wrap, as the heater could melt the wrap.

NOTE ON SENSOR REHEAT AND SENSOR COOK:

- The Sensor system works by detecting a burst of steam on the steam sensor. As food cooks in a microwave oven, steam is produced. Once steam is detected by the sensor, the oven automatically calculates the remaining cooking time.
- When a Sensor menu is selected, menu will appear in the screen. The oven door should not be opened for longer than one minute while "AUTO" appears in the screen. Opening the door may cause inaccurate cooking results. Once the two beep signal is heard, the remaining cooking time immediately appears in the screen and begins to count-down. At this time, the oven door may be opened to stir, turn or add foods.
- Cover foods loosely, but completely, with plastic wrap or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
- Foods less than 120 g (4 oz) should be cooked by power and time, not by Sensor Cook.
- All foods for Sensor menu should be at their normal storage temperature.
- Before using Sensor menu, make sure Ceramic Tray in the oven is dry to ensure best results.
- If one of the Sensor programs is selected, while the oven is still hot from heater operation, "HOT" will appear in the screen. After cooling the oven cavity, colon or time of day reappears in the screen.
- If you wish to adjust the cooking time, press **More/Less** Button before pressing **Start** Button (see next page).

Auto Convection (by Combination)

This feature allows you to cook beef, pork and whole chicken by setting the weight.

1. **Select desired category.**
2. **Set the weight.**
3. **Press Start Button. Cooking will start.**

- When the weight has been selected, the cooking time will automatically be determined.
- The maximum weight that can be programmed is Chicken Pieces - 1.0 kg (2 lb)
  Whole Chicken - 3.0 kg (6 lb)
  Beef/Pork - 2.0 kg (4 lb)
- Foods weighing above the recommended weights should be cooked by manual combination.
- Stand time or micro power can be programmed after Weight Cooking.
- If you wish to adjust the cooking time, press **More/Less** Button before pressing **Start** Button (see below).
- Auto Convection menu is divided as follows:

1st press	CHICKEN PIECES
2nd press	WHOLE CHICKEN
3rd press	BEEF MEDIUM
4th press	PORK

Auto Convection (by Bake)

This feature allows you to bake cake or pie without having to select the oven temperature and the baking time.

1. **Select desired category.**
2. **Press Start Button. Cooking will start.**

- If you wish to adjust the baking time, press **More/Less** Button before pressing **Start** Button (see below).
- Will not bake chocolate fudge, brownies or fruit cake recipes.
- **DO NOT** use frozen pie crust.
- Place frozen pies on a small cookie sheet.
- Auto Convection menu is as follows:

5th press	CAKE 1 for Cake recipe that conventionally bakes in less than 28 minutes
6th press	CAKE 2 for Cake recipe that conventionally bakes in 28 minutes to 55 minutes
7th press	CAKE 3 for Cake recipe that conventionally bakes in more than 55 minutes
8th press	FRESH PIE for Double-crust pies with fresh fillings
9th press	FROZEN PIE for Double-crust pies that are frozen
10th press	PRECOOKED PIE for Double crust pies with pre-cooked or canned pie filling

To Use More/Less Button:
After having used One Touch Cooking a few times, you may prefer your food cooked to a different degree. By using **More/Less** Button, programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. If you are satisfied with the result of the programs, you don't need to use **More/Less** Button.
Press **More/Less** Button before pressing **Start** Button. The words "MORE" or "LESS" will appear in the **Display Window** when **More/Less** Button is pressed.

1st press = More (Adds Approx. 20% time)
2nd press = Less (Subtracts Approx. 20% time)
3rd press = Original setting

Note: Cracking noise can be heard while cooking. This is normal as cabinet parts expand due to heat.

To Set Timer (To use as a kitchen timer)

1. **Press Timer Button.**
2. **Enter the length of time to be counted down (up to 1 hour 30 minutes).**
3. **Press Start Button. The time will count down without oven operating.**

- **For delayed start** (2 or 3 programs):
  e.g. TIMER ➔ 80 min ➔ P10 ➔ 5 min ➔ P6 ➔ 20 min ➔ START
- **For standing time** (2 or 3 programs):
  e.g. P3 ➔ 25 min ➔ TIMER ➔ 7 min ➔ START

Care of Your Microwave/Convection Oven

1. Turn the oven off before cleaning. Make sure parts are cool.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls,wipe with a damp cloth. Mild detergent or liquid cleansers may be used if the oven gets very dirty. **DO NOT** use of harsh detergent or abrasives.
3. The interior of the oven is stainless steel. To prevent baked-on soil, clean food spatters or spilled liquids as they occur. For hard to remove soil, use a mild detergent, a non-abrasive cleanser or spray with an all purpose cleaner and wipe dry. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners on any oven surface. Plastic scouring buttons may be used.
   To help loosen soil before cleaning, heat 500 ml (2 cups) of water in a 1 L (4 cups) glass heat-resistant container at HIGH power for 5 minutes or until boiling.
   NOTE:
   DO NOT use oven cleaners on the top of the oven.
4. The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Clean the Control Panel with a soft, dry cloth. **DO NOT** use harsh detergents, abrasives or paper toweling. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning, press **Stop/Reset** Button to return to time-of-day.
6. Steam will be given off cooking food and collect on the oven walls and door. During conditions of high humidity, steam may occur on the outside of the oven and in no way indicates a malfunction. Wipe dry with a soft cloth.
7. It is occasionally necessary to remove the Ceramic Tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The Roller Ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The Roller Ring may be washed in mild sudsy water or in a dishwasher. Cooking vapours collect during repeated use, but in no way affect the bottom surface or Roller Ring wheels. When removing the Roller Ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Oven accessories may be washed in warm sudsy water, in a dishwasher, or scrubbed with plastic buttons.
10. Daily cleaning will prevent the accumulation of odours and soil.

Technical Specifications

Power Source:		120 V, 60 Hz
Power Consumption:	Microwave Heater	1,450 W 1,500 W
Output:	Microwave* Heater	1,100 W 1,400 W
Outside Dimensions (H×W×D):		376 mm×606 mm×491 mm (14 13/16"×23 7/8"×19 5/16")
Oven Cavity Dimensions (H×W×D):		242 mm×412 mm×426 mm (9 1/2"×16 1/4"×16 13/16")
Operating Frequency:		2,450 MHz
Trim Kit (Optional):		For NN-CD989S: NN-TK903S [686 mm (W)] (27")/NN-TK913S [762 mm (W)] (30") For NN-CD989B: NN-TK903B (CPH) [686 mm (W)] (27")/ NN-TK913B (CPH) [762 mm (W)] (30") For NN-CD989W: NN-TK903W (CPH) [686 mm (W)] (27")/ NN-TK913W (CPH) [762 mm (W)] (30")
Uncrated Weight:		Approx. 22 kg (48 lbs)

*IEC Test Procedure used

Specifications subject to change without notice.

This Trim Kit information overrides the list of OVEN MODELS in TRIM KIT INSTALLATION INSTRUCTIONS.

Warranty & Service

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT - LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship and agrees to remedy any such defect for a period as stated below from the date of original purchase.

Microwave Ovens - Two (2) years, parts and labour (Carry-in Service). Additional three (3) year warranty on the magnetron (parts only, labour extra).
In-home Service applies to convection, over-the-range and stainless steel ovens.

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty does not apply to products purchased outside Canada or to any product which has been improperly installed, subjected to usage for which the product was not designed, misused or abused, damaged during shipping, or which has been altered or repaired in any way that affects the reliability or detracts from the performance nor does it cover any product which is used commercially.
This warranty is extended to the original end user purchaser only. A purchase receipt or other proof of date of original purchase is required before warranty service is performed.
THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.
IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.
In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable.

WARRANTY SERVICE

FOR PRODUCT OPERATION ASSISTANCE, please contact:

Our Customer Care Centre: Telephone #: (905) 624-5505
1-800 #: 1-800-561-5505
Fax #: (905) 238-2360
Email link: "Customer Support" on www.panasonic.ca

FOR PRODUCT REPAIRS, please locate your nearest Authorized Servicentre at www.panasonic.ca:

Link: "Servicentres™ locator" under "Customer support"

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE
Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
TEL: (905) 624-5010
Web site: www.panasonic.ca

A00037V20CP
F0210-0
Printed in Japan

© Panasonic Corporation 2010

Panasonic®

Manuel d’utilisation

Fours micro-ondes / convection

Modèle NN-CD989S
NN-CD989B
NN-CD989W

À usage domestique uniquement

NN-CD989S

Nous vous remercions d’avoir choisi ce produit Panasonic.
Il est recommandé de lire attentivement ce manuel avant d’utiliser l’appareil.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité. Normalement, le four ne peut fonctionner si la porte est ouverte.
(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composantes suivantes ne soient pas endommagées:
  (1) Porte (faussée)
  (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés)
  (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
(d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de sécurité à prendre . . . 3
Installation et mise à la terre 4
Consignes de sécurité 6
Diagramme des caractéristiques 7
Modes de cuisson 7
Panneau des commandes 8
Fonctions 9
Système de verrouillage 9
Réglage de l'horloge 10
Cuisson rapide par minute 10
Préparation du maïs éclaté 10
Turbo-décongélation 11
Cuisson par micro-ondes 11
Maintien au chaud 11
Cuisson par convection 12
Cuisson au gril 13
Cuisson combinée 13
Réchauffage avec senseur (micro-ondes) 14
Cuisson programmée avec senseur (micro-ondes/combinée) 14
Convection auto (combinée) 15
Convection auto (convection) 15
Réglage de la minuterie (fonction de minuterie auxiliaire) 16
Soins à apporter au four 16
Données techniques 17
Garantie et service après-vente 18

Nous suggérons de noter dans l'espace prévu ci-contre, le numéro de série inscrit sur le côté droit de l'ouverture de la porte ainsi que le numéro de modèle et de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

N° de modèle_____

N° de série_____

Date de l'achat_____

Importantes mesures de sécurité à prendre

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessure ou d'exposition aux micro-ondes:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les **"PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES"** à la page 2.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe **"Installation et mise à la terre"** à la page 4.
4. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel.
5. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
6. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits corrosifs ou tout autre produit chimique. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire.
   Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
7. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
9. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
10. Ne pas obstruer les évents d'aération.
11. Ne pas ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
12. Ne pas plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. Ne pas laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
16. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four:
    (a) Ne pas surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.
    (d) Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou des aliments une fois la cuisson terminée.
17. **Afin de prévenir tout risque de brûlures**, ne pas installer l'appareil sur un comptoir-îlot où il peut y avoir un contact avec l'arrière de l'appareil. Placer le four à au moins 92 cm du sol.
18. Des liquides surchauffés, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'ils ne montrent des manifestations (ou des signes) d'ébullition. Des bulles ne sont pas toujours visibles quand le récipient est sorti du four micro-ondes. EN RÉSULTAT, IL PEUT ARRIVER QU'UN LIQUIDE TRÈS CHAUD SE METTE À BOUILLIR BRUSQUEMENT QUAND LE RÉCIPIENT EST DÉPLACÉ OU QUAND UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour limiter les risques de blessures à des personnes:
    (a) **REMUER LE LIQUIDE AVANT ET EN COURS DE RÉCHAUFFEMENT.**
    (b) **Ne pas chauffer de l'eau avec de l'huile ou des graisses. Le film d'huile bloque la vapeur, et le liquide peut éclater violemment.**
    (c) Ne pas utiliser de récipient qui présente des bords droits resserrés vers le haut.
    (d) Après le réchauffement, laisser le récipient dans le four micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION.

Importantes mesures de sécurité à prendre
(suite)

Généralités

1. **NE PAS** manipuler les disjoncteurs de sécurité ni retirer le boîtier de l'appareil. Tout entretien de la porte, du panneau des commandes, des disjoncteurs ou autre partie du four doit être confié à un centre de service Panasonic agréé.
2. **NE PAS** établir le contact en mode micro-ondes lorsque le four est vide. L'énergie des micro-ondes se réfléchirait sur les parois en absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber.
3. **NE PAS** utiliser ce four pour réchauffer des produits non-alimentaires ou chimiques.
4. **NE PAS** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four et ce, afin d'éviter tout risque d'incendie.
5. **NE PAS** utiliser de papier recyclé, à mois qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes, car celui-ci peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles lors de la cuisson micro-ondes.
6. **NE PAS** utiliser de papier journal ni de sacs en papier pour la cuisson micro-ondes.
7. Afin de prévenir tout dommage, **ne jamais** frapper le panneau des commandes.
8. **NE PAS** ranger de matières inflammables près, sur, ou dans le four afin de prévenir tout risque d'incendie.
9. Il peut être nécessaire d'utiliser des POIGNÉES pour transporter les plats réchauffés par la chaleur de l'aliment ou du plateau en céramique. Il se peut que le plateau en céramique soit très chaud après la cuisson.
10. **Avant d'utiliser pour la première fois la cuisson convection, la cuisson combinée ou au gril, nettoyer l'intérieur du four avec un linge humecté d'eau légèrement savonneuse, puis le faire fonctionner en mode convection à 230°C (450°F) pendant 20 minutes; cela aura pour effet de retirer l'huile dont sont enduites les parois du four en vue de les protéger.**
11. La porte et l'extérieur du four deviennent chauds lors de la cuisson convection, combinée et au gril; prendre les précautions d'usage lors de l'ouverture de la porte.
12. Faire extrêmement attention au moment de sortir des accessoires ou des plats du four, ou au moment de jeter des produits de la cuisson, comme des graisses chaudes.

Installation et mise à la terre

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de sécurité ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **NE PAS** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four doit être déposé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,5 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 7,5 cm (3 po) de chaque côté et de 15 cm (6 po) au-dessus de l'appareil.
   a. NE JAMAIS obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
   b. NE PAS placer le four dans un endroit excessivement chaud ni humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   c. NE PAS utiliser le four lorsque l'humidité est excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.
3. Ce four peut être encastré au besoin, à l'aide de l'ensemble enjoliveur offert par le détaillant. Procéder à l'installation selon les instructions incluses avec l'ensemble.
   (Nécessaire d'installation par encastrement ➔ page 17)

CAUTION:
Lorsque le four est encastré, l'air provenant du haut du conduit d'évacuation de l'ensemble enjoliveur est très chaud. L'échange thermique peut endommager ou changer la couleur de l'armoire. Installer le four à une distance d'au moins 30 cm de l'armoire de cuisine.

Prise de terre

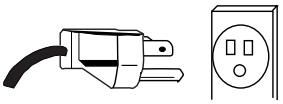
Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

IMPORTANT—Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des risques de choc électrique.
Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre.
Si une rallonge est nécessaire, s'assurer qu'elle comporte trois fils avec fiche et prise à trois contacts afin d'assurer un retour à la terre. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Installation et mise à la terre
(suite)

Fonctionnement du ventilateur
Après avoir utilisé le four, le ventilateur fonctionne afin de refroidir les circuits électriques.
Ceci est normal. Les aliments peuvent être retirés du four durant le fonctionnement du ventilateur.

Circuit
1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Si un autre appareil est utilisé simultanément sur le même circuit électrique, la cuisson peut être ralentie ou le fusible du circuit peut brûler.
2. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). L'utilisation d'une tension plus élevée peut occasionner un risque d'incendie ou endommager le four.
   Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic **NE PEUT PAS** être tenu responsable de tout dommage résultant de l'utilisation d'une tension incorrecte.
3. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A dans une prise à trois trous.
   S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.



Plateau en céramique
1. **NE JAMAIS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en céramique.
2. N'utiliser que le plateau en céramique approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau.
3. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans de l'eau.
4. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes ou sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes et **NON** directement sur le plateau en céramique.
5. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en céramique venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction. Ceci est normal.
6. Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.

Anneau à galets
1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en céramique.
3. Toujours remettre le plateau en céramique et l'anneau à galets à la bonne place.

Grilles
Pour de meilleurs résultats, utiliser les grilles lors de la cuisson par convection, au gril ou la cuisson combinée. Cette grille peut également être utilisée lors de la cuisson par micro-ondes. Si un contenant en métal est utilisé et que des étincelles se produisent, changer de contenant et poursuivre la cuisson.

Consignes de sécurité

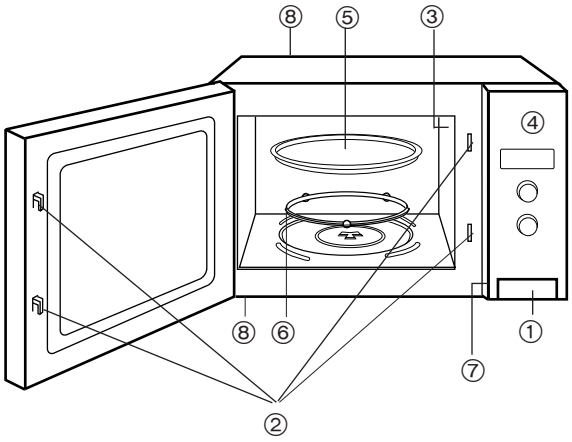
Ustensiles de cuisson

1. Les plats à brunir et à griller conçus pour four micro-ondes ne doivent être utilisés que pour la cuisson micro-ondes. Ne jamais les utiliser pendant le brunissage ou les déposer sur les grilles. Le préchauffage requis varie selon le format du récipient et l'aliment à cuire. Procéder selon les instructions du fabricant. NE JAMAIS PRÉCHAUFFER UN PLAT À BRUNIR PENDANT PLUS DE 6 MINUTES.
2. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou portant des garnitures métalliques lors de la cuisson micro-ondes ou combinée afin de prévenir la formation d'étincelles.
3. Ne jamais utiliser des attaches métalliques lors de la cuisson micro-ondes ou combinée afin de prévenir la formation d'étincelles.
4. Ne jamais effectuer la cuisson ou le réchauffage dans des pots scellés ou à goulot étroit qui pourraient éclater.
5. Ne jamais utiliser de thermomètre à viande conventionnel lors de la cuisson micro-ondes ou combinée afin de prévenir la formation d'étincelles. Ne jamais utiliser de thermomètre pour micro-ondes lors de la cuisson convection ou combinée; il pourrait fondre.
6. Retirer l'emballage en plastique avant de procéder à la décongélation ou à la cuisson micro-ondes.
7. Lors de l'utilisation de sac de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Éviter les attaches en métal. Fermer à l'aide d'une attache en plastique, d'une bande découpée du sac ou d'un morceau de ficelle. Percer six fentes de 1,5 cm (½ po) dans le haut du sac. Déposer dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.
8. Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, de brochettes, de grilles à rissoler ou d'ustensiles en métal lors de la cuisson micro-ondes ou combinée, s'assurer d'un espace de 2,5 cm (1 po) entre les parois et les parties métalliques. S'il y a formation d'étincelles, enlever les ustensiles métalliques ou utiliser un contenant non métallique. Ne pas utiliser avec les grilles.
9. Ne pas utiliser de papier recyclé ni de sacs en papier dans le four micro-ondes.
10. Ne pas utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques, telles que le nylon. Ces fibres risquent de s'enflammer. Une surveillance est recommandée lors de l'utilisation de serviettes en papier.
11. La porte et les parois deviennent chaudes lors de la cuisson.
12. Les plats deviennent chauds durant la cuisson. Afin d'éviter de se brûler, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
13. Le plateau en céramique devient chaud durant la cuisson. Prendre soin de le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes ou serviettes ou lors de la cuisson micro-ondes.
14. Pour la cuisson combinée, utiliser des plats allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.

Aliments

1. **Ne jamais utiliser le four micro-ondes pour la préparation de conserves** ou le chauffage de bocaux fermés. Outre le risque d'explosion des bocaux fermés, les conserves mal stérilisées peuvent s'avarier et être dangereuses à consommer.
2. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler ou durcir si elles sont cuites trop longtemps. Si elles brûlent, couper le contact et laisser la porte fermée. Débrancher le fil d'alimentation ou couper le circuit électrique.
3. Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille maïs pour four micro-ondes selon les indications du fabricant ou du maïs éclaté en paquet préparé spécialement pour four micro-ondes peut être utilisé avec la touche de maïs éclaté selon les directives sur le paquet.
4. Ne jamais faire de friture dans le four micro-ondes. Étant donné que sa température ne peut pas être contrôlée, l'huile peut atteindre son point d'ignition et prendre feu. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.
5. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers dans un four micro-ondes. La pression accumulée fera éclater les œufs. Le réchauffage des œufs durs tranchés et la cuisson des œufs brouillés ne présentent aucun danger.
6. Percer la peau ou la membrane qui recouvre certains aliments, comme les pommes, les pommes de terre, les blancs et les jaunes d'œuf, les ailes de poulet, les courges et les saucisses, afin de prévenir qu'elle ne se fende et éclate.
7. Utiliser des pommes de terre nouvelles et les faire cuire à point. À ce moment, la pomme de terre est ferme au toucher mais la peau se transperce facilement avec une fourchette. Lorsqu'elle est trop cuite, la pomme de terre se déshydrate et peut brûler.
8. Les liquides chauffés risquent de déborder s'ils ne sont pas aérés. Éviter de chauffer des liquides sans les avoir remués au préalable. Des liquides surchauffés déborderont.
9. Ne réchauffer qu'un repas ou mets surgelé à la fois. Si le repas ou mets est réchauffé dans son emballage en aluminium, laisser au moins 2,5 cm (1 po) de jeu entre l'emballage et les parois du four.
10. Il n'est pas recommandé de faire sécher les viandes, les fruits, les légumes et les fines herbes.
11. Ne pas utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.
12. Ne pas laisser le four sans surveillance.

Diagramme des caractéristiques



①**Levier d'ouverture de la porte**
Il est possible d'ouvrir la porte durant la cuisson sans annuler la programmation. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte et appuyer à nouveau sur la touche "START". La lampe du four s'éclaire ou demeure éclairée lorsque la porte est ouverte.

②**Verrouillage de sécurité de la porte**

③**Évents d'aération internes**

④**Panneau des commandes**

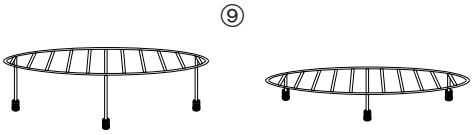
⑤**Plateau en céramique**

⑥**Anneau à galets**

⑦**Plaque signalétique (numéro de modèle)**

⑧**Fentes d'aération externes**

⑨**Grilles**



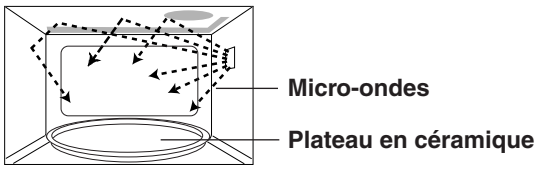
Grille supérieure Grille inférieure

La grille supérieure peut être utilisée avec la grille inférieure pour une cuisson sur deux niveaux. (Cuisson par convection uniquement)

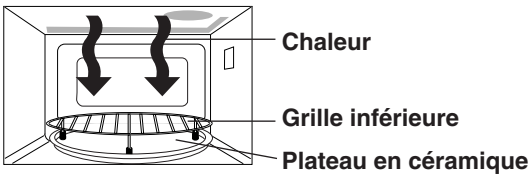
Modes de cuisson

Les grilles du four devraient être utilisées pour les modes de cuisson suivants, à moins d'indication contraire dans le livre de recettes.

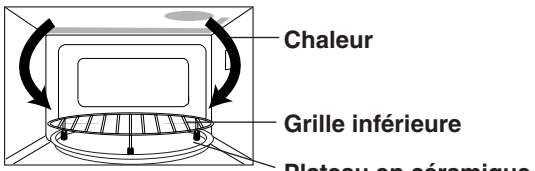
Micro-ondes



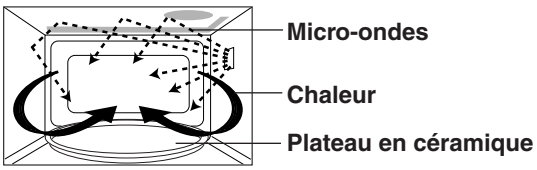
Cuisson au gril



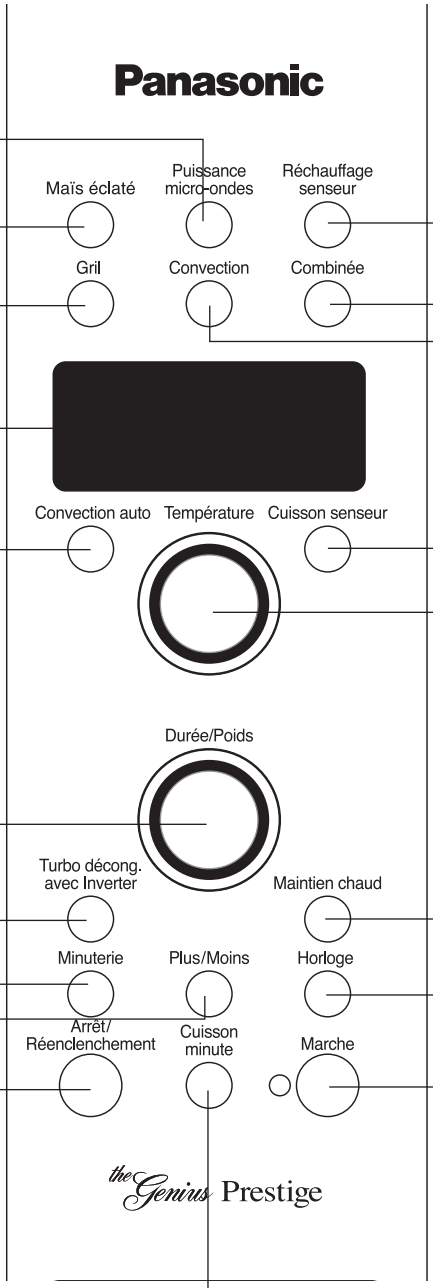
Cuisson par convection



Cuisson combinée



Panneau des commandes



Touche de puissance micro-ondes

Touche de maïs éclaté

Touche de cuisson au gril

Écran d'affichage

Touche de convection auto

Sélecteur de durée/poids

Touche de turbo-décongélation avec Inverter

Touche de minuterie

Touche du degré de cuisson

Touche d'arrêt/réenclenchement:
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure réapparaissent à l'affichage.

Remarque:
Cette illustration montre les termes utilisés sur les étiquettes superposées.

Touche de réchauffage avec senseur

Touche de cuisson combinée

Touche de cuisson par convection

Touche de cuisson avec senseur

Sélecteur de température

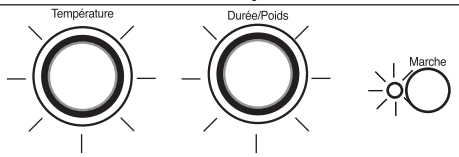
Touche de maintien au chaud

Touche de réglage de l'horloge

Touche de mise en marche:
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'arrêt/réenclenchement, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.

Touche de cuisson rapide par minute

Navigateur de cuisson:
L'indicateur clignotant signale la prochaine étape.



Avertissement sonore:
L'avertisseur du four se fait entendre lorsque la programmation est correcte. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson, à cinq reprises à la fin d'un programme et à trois reprises à la fin du préchauffage.

Fonctions

Le four à micro-ondes PANASONIC possède une fonction unique qui vous permet d'effectuer les réglages initiaux du four, tels que la sélection de la langue d'affichage (anglais, français, espagnol), l'affichage ou non du menu guide à l'écran, la sélection des mesures (LB/KG), etc. (voir ci-dessous).
Les fonctions doivent être programmées immédiatement après le branchement du four.

Plus/Moins

LANGUE D'AFFICHAGE

L'affichage peut se faire en anglais, en français ou en espagnol.
Lors de la mise en contact initiale, les affichages se font en anglais.

Appuyer sur la touche du degré de cussion	Réglage
—	**ENGLISH**
1 pression	**FRANCAIS**
2 pressions	**ESPANOL**

Marche

SÉLECTION LB-F/KG-C

Le four offre le choix entre les mesures impériales et métriques.
Lors de la mise en contact initiale, les mesures impériales sont implicitement sélectionnées.

Appuyer sur la touche de mise en marche	Réglage
—	**LB-F**
1 pression	**KG-C**

Minuterie

MENU GUIDE À L'ÉCRAN

Le guide vous aide à programmer le four en affichant l'étape suivante.
Une fois familiarisé avec le fonctionnement du four, désactiver le guide.

Appuyer sur la touche de minuterie	Réglage
—	**AVEC**
4 fois	**SANS**
4 fois	**AVEC**

Système de verrouillage

Avec ce système, les commandes ne peuvent fonctionner; la porte peut cependant être ouverte.

Marche

Appuyer sur la touche de mise en marche trois fois en continu.

L'heure du jour est remplacée à l'écran par l'indication "VERROUILLE". Le réglage de l'heure demeure cependant en mémoire.

Pour annuler l'indication "VERROUILLE":

Arrêt/
Réenclenchement

Appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement trois fois en continu.

L'affichage de l'heure réapparaît.

Réglage de l'horloge

1. **Appuyer sur la touche de réglage de l'horloge.**
2. **Régler l'heure du jour au moyen du sélecteur de durée/poids.**
3. **Appuyer sur la touche de réglage de l'horloge.**

Remarques:

1. Le réglage de l'horloge n'est pas indispensable au fonctionnement du four.
2. L'horloge fonctionne sur une base de douze heures.
3. Pour changer l'heure ou régler à nouveau l'horloge, reprendre ces étapes.
4. L'heure reste réglée tant que le four est branché et alimenté.

Cuisson rapide par minute

Cette fonction vous permet de régler facilement une durée de cuisson plutôt que d'utiliser le sélecteur de durée/poids ou d'ajouter du temps de cuisson.

Programmation:

1. **Appuyer sur cette touche pour régler la durée jusqu'à 10 minutes (10 pressions).**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson débute à intensité P10 (Élevée).**

- Pour un niveau d'intensité ou un mode différent, régler le niveau ou le mode avant la durée de cuisson.
- Si la touche de cuisson rapide par minute est utilisée pour régler la durée de cuisson, il n'est pas possible par la suite d'utiliser le sélecteur de durée/poids pour prolonger ou changer la durée de cuisson. Pour prolonger la durée de cuisson durant la cuisson, utiliser la touche de cuisson rapide par minute.

Pour prolonger la durée durant la cuisson:

Appuyer sur cette touche pour augmenter la durée de cuisson (jusqu'à 10 pressions). La durée de cuisson affichée inclut la durée additionnelle et le compte à rebours continue.

- Pour des niveaux d'intensité différents, régler le niveau avant la durée de cuisson.
- Si la touche de **cuisson rapide par minute** est utilisée pour régler la durée de cuisson, il n'est pas possible par la suite d'utiliser le sélecteur de durée/poids pour prolonger ou changer la durée de cuisson.

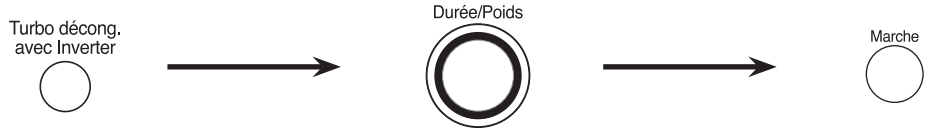
Préparation du maïs éclaté

1. **Appuyer sur la touche de maïs éclaté jusqu'à ce que le poids approprié apparaisse à l'affichage.**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche.**

- Le maïs éclaté est vendu en sac de **99 g (3,5 oz), 80 g (3,0 oz) et 50 g (1,75 oz).**
- Mettre le sac dans le four micro-ondes selon les directives du fabricant.
- Ne préparer qu'un sac à la fois.
- Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
- Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
- Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cependant, ceci n'affecte pas les résultats.
- Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
- Une fois le maïs gonflé, manipuler le sac avec soin. Son contenu est extrêmement chaud.
- Ne pas réchauffer les grains ni utiliser de nouveau le sac.
- Si le poids du maïs éclaté ne figure pas dans la liste, suivre les instructions données sur le sac de maïs éclaté.

Turbo-décongélation

Cette caractéristique permet de faire décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer selon leur poids.

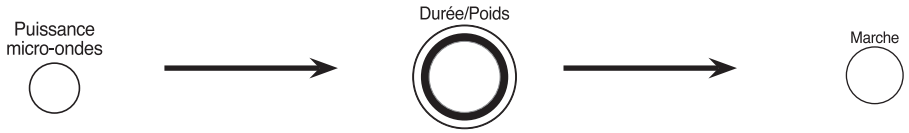


1. **Appuyer sur la touche de turbo-décongélation avec Inverter.**
2. **Programmer le poids de l'aliment.**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche.**

- Le poids maximal recommandé pour la viande est de 2,0 kg (4 lbs); la volaille de 3,0 kg (6 lbs) et les fruits de mer de 1,5 kg (3 lbs).
- Le poids peut être programmé jusqu'à 3 kg (6 lbs).

Cuisson par micro-ondes

Réglage de l'intensité et de la durée:



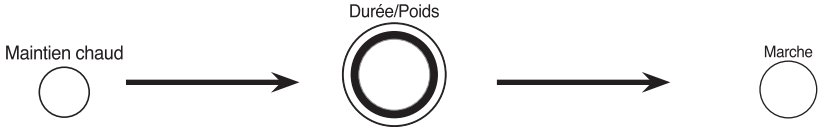
1. **Appuyer sur la touche d'intensité jusqu'à ce que celle désirée apparaisse. (Voir le tableau ci-dessous.)**
2. **Programmer la durée de cuisson. (P10 (Élevée) → jusqu'à 30 minutes Autres → jusqu'à 1 heure 30 minutes.)**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson et le compte à rebours débutent.**

Appuyer	Intensité	Puissance (%)
1 fois	P10 (Élevée)	100%
2 fois	P9	90%
3 fois	P8	80%
4 fois	P7 (Moyenne-élevée)	70%
5 fois	P6 (Moyenne)	60%
6 fois	P5	50%
7 fois	P4	40%
8 fois	P3 (Moyenne-faible)	30%
9 fois	P2	20%
10 fois	P1 (Faible)	10%

Remarques:
1. Pour programmer 2 ou 3 cycles de cuisson, reprendre les étapes 1 et 2 avant d'appuyer sur la touche de mise en marche.
2. Si le réglage doit se faire à l'intensité élevée, passer directement à l'étape 2.

Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir certains aliments au chaud pendant jusqu'à 30 minutes après la cuisson.



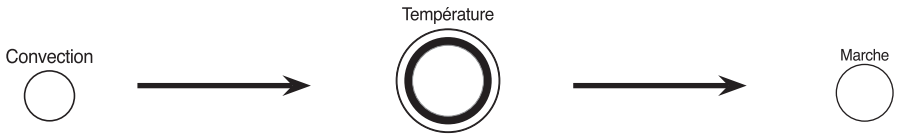
1. **Appuyer sur la touche de maintien au chaud.**
2. **Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 30 minutes).**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche.**
   La durée de maintien au chaud apparaît à l'écran et le compte à rebours s'amorce. Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises et le message "BON APPÉTIT" apparaît à l'écran.

Cuisson par convection

Remarques:
Avant d'utiliser pour la première fois la cuisson par convection, la cuisson combinée ou au gril, nettoyer l'intérieur du four avec un linge humecté d'eau légèrement savonneuse, puis le faire fonctionner sans aliment en mode convection à 230°C (450°F) pendant 20 minutes; cela aura pour effet de retirer l'huile dont sont enduites les parois du four en vue de les protéger.

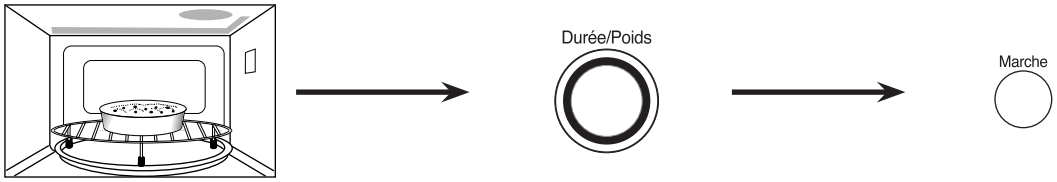
La porte et l'extérieur du four deviennent chauds durant la cuisson par convection, combinée et au gril; prendre les précautions d'usage lors de l'ouverture de la porte.

Lors de la cuisson par convection, la température s'accroît par étapes de 10°C (25°F) à l'affichage, de 100°C à 230°C (de 200°F à 450°F). En ce mode, le préchauffage du four est nécessaire dans la plupart des cas. Déposer la grille sur le plateau en céramique. Suivre les étapes ci-dessous.



1. **Appuyer sur la touche de cuisson par convection.**
2. **Régler la température.**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche. Le préchauffage débute.**

- Durant le préchauffage, l'indication "P" s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte.
- À la fin du préchauffage, l'avertisseur sonore se fait entendre à trois reprises puis l'indication "P END" apparaît à l'écran.
- La température interne est maintenue pendant 30 minutes, si la porte n'est pas ouverte, après quoi, l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises et le contact se coupe automatiquement.



4. **Après le préchauffage, déposer l'aliment dans le four.**
5. **Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures).**
6. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson par convection débute.**

- **Dans les cas où aucun préchauffage n'est requis, omettre les étapes 3 et 4. Placer l'aliment dans le four avant l'étape 1.**
- Si la durée programmée est inférieure à une heure, le compte à rebours s'effectue seconde par seconde.
- Si la durée programmée est supérieure à une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes jusqu'à 1 heure. Le compte à rebours s'effectue ensuite en secondes.
- Lorsqu'une pression est exercée sur la **touche de cuisson par convection** durant le préchauffage ou la cuisson, la température programmée s'affiche à l'écran.

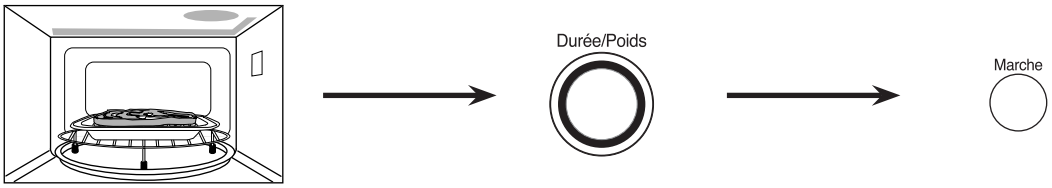
Nota: Un bruit de craquement peut se faire entendre durant la cuisson.
Ceci est normal et est dû aux pièces du boîtier du four qui se dilatent sous la chaleur.

Cuisson au gril

En ce mode, le préchauffage du four est nécessaire dans la plupart des cas. Déposer la grille sur le plateau en céramique. Suivre les étapes ci-dessous.

1. **Appuyer sur la touche de cuisson au gril.**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche. Le préchauffage débute.**

- Durant le préchauffage, l'indication "P" s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte.
- À la fin du préchauffage, l'avertisseur sonore se fait entendre à trois reprises puis l'indication "P END" apparaît à l'écran.
- Si la porte n'est pas ouverte après le préchauffage, la température du four est maintenue pendant 30 minutes. Après cette période, le contact se coupe automatiquement et l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises.



3. **Après le préchauffage, déposer l'aliment dans le four.**
4. **Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 1 heure 30 minutes).**
5. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson débute.**

- Dans les cas où aucun préchauffage n'est requis, omettre les étapes 2 et 3. Placer l'aliment dans le four avant l'étape 1.

Cuisson combinée

La cuisson combinée offre 4 catégories. Avec ces programmes, il n'est pas nécessaire de régler la température du four ou le niveau d'intensité.
Certaines recettes avec cuisson combinée nécessitent le préchauffage. Suivre les étapes 1 et 2 de la cuisson par convection.

1. **Sélectionner le programme de cuisson combinée (1–4).**
2. **Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures).**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson débute.**

- Si la durée programmée est inférieure à une heure, le compte à rebours s'effectue seconde par seconde.
- Si la durée programmée est supérieure à une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes jusqu'à 1 heure. Le compte à rebours s'effectue ensuite en secondes.
- Utiliser des plats allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser de pellicule plastique ou de papier ciré.

	Température	Micro-ondes
1	130°C (275°F)	30% de puissance
2	150°C (300°F)	
3	165°C (325°F)	
4	190°C (375°F)	

Réchauffage avec senseur (micro-ondes)

1. **Appuyer sur la touche de réchauffage avec senseur.**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche. Le réchauffage débute.**

- Une période d'attente ou un niveau d'intensité peut être programmé après le réchauffage avec senseur.
- Le réchauffage avec senseur n'est pas recommandé pour les pâtisseries, les pains, les potages et les boissons.

Cuisson programmée avec senseur (micro-ondes/combinée)

La cuisson avec senseur permet de préparer la plupart de vos aliments préférés sans avoir à sélectionner la quantité ou l'intensité et la durée de cuisson. En effet le four effectue automatiquement cette sélection.

1. **Sélectionner la catégorie désirée.**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche.**

- Appuyer sur la touche de catégorie jusqu'à ce que l'aliment désiré apparaisse à l'écran.
- Les tableaux et les recettes dans le livre de recettes comportent des directives de cuisson avec senseur: "Cuisson avec senseur".
- Les catégories sont divisées comme indiqué ci-dessous:

1 pression	POMMES DE TERRE pour les légumes fermes: telles les pommes de terre, carottes, courges
2 pressions	LEGUMES FRAIS pour les autres légumes, tels le brocoli, les pois, les haricots, le chou-fleur
3 pressions	LEGUMES EN CONSERVE
4 pressions	LEGUMES SURGELES
5 pressions	RIZ BLANC
6 pressions	RIZ BRUN
7 pressions	PATES
8 pressions	CASSEROLE 1 pour les plats gratinés et la lasagne
9 pressions	CASSEROLE 2 pour les ragoûts

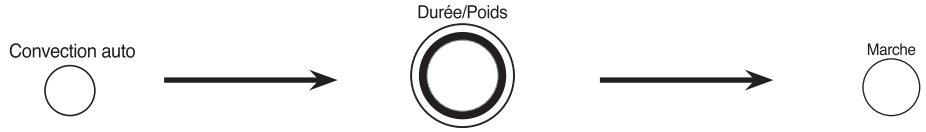
Les plats cuisinés (CASSEROLE 1/2) seront cuits par cuisson combinée. Ne pas utiliser de pellicule plastique car elle pourrait fondre.

REMARQUES SUR LA CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC SENSEUR:

- Le système avec senseur fonctionne en détectant la vapeur accumulée sur le senseur de vapeur. Durant la cuisson des aliments, il se produit toujours une certaine quantité de vapeur. Le senseur de vapeur détecte cet échappement de vapeur et détermine automatiquement la durée nécessaire pour compléter la cuisson.
- La catégorie sélectionnée s'affiche à l'écran. Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte durant plus d'une minute pendant que l'écran affiche l'indication "AUTO". Autrement, la cuisson pourrait en être affectée. Lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre à deux reprises, la durée nécessaire pour compléter la cuisson apparaît à l'écran et le compte à rebours débute. Alors, la porte du four peut être ouverte pour remuer, retourner ou ajouter des aliments.
- Couvrir les aliments complètement, sans trop serrer, avec une pellicule plastique ou utiliser des récipients avec le couvercle approprié.
- Les aliments pesant moins de 120 g (4 oz) devraient être cuits par intensité et durée et non par senseur.
- Les cycles de cuisson par senseur s'utilisent avec les aliments à leur température de conservation.
- Avant d'utiliser la cuisson par senseur, s'assurer que le plateau en céramique soit sec pour de meilleurs résultats.
- Si un programme de cuisson par senseur est sélectionné alors que le four est encore chaud après l'utilisation de l'élément chauffant, l'indication "CHAUD" apparaît à l'écran. Les deux points ou l'heure réapparaissent lorsque le four a refroidi.
- La durée de cuisson peut être modifiée à l'aide de la touche du degré de cuisson (voir à la page 15).

Convection auto (combinée)

Cette caractéristique permet la cuisson de viande et volaille selon leur poids.



1. **Sélectionner la catégorie désirée.**
2. **Programmer le poids de l'aliment.**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson débute.**

- Lorsque le poids a été réglé, la durée de cuisson apparaît automatiquement.
- Le poids maximal pour chaque catégorie est de 1 kg (2 lb) pour les morceaux de poulet
  3,0 kg (6 lb) pour le poulet entier
  2,0 kg (4 lb) pour le boeuf/porc
- La cuisson combinée manuelle est recommandée pour les aliments excédant le poids maximal.
- Il est possible de programmer une durée d'attente ou une intensité après la cuisson au poids.
- La durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur la touche du degré de cuisson avant la touche de mise en marche (voir ci-dessous).
- La catégorie est divisée comme indiqué ci-dessous:

Convection auto	1 pression	MORCEAUX DE POULET
	2 pressions	POULET ENTIER
	3 pressions	BOEUF A POINT
	4 pressions	PORC

Convection auto (convection)

Cette caractéristique permet la cuisson de gâteaux et de tartes sans avoir à sélectionner la température de cuisson et la durée.

1. **Sélectionner la catégorie désirée.**
2. **Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson débute.**

- La durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur la touche du degré de cuisson avant la touche de mise en marche (voir ci-dessous).
- Ce programme ne fonctionne pas pour la cuisson de fondant au chocolat, de carré au chocolat et aux noisettes ou aux fruits confits.
- Ne pas utiliser de fond de tarte surgelé.
- Déposer les tartes surgelées sur une plaque à biscuit.
- Les catégories de Convection auto sont les suivantes:

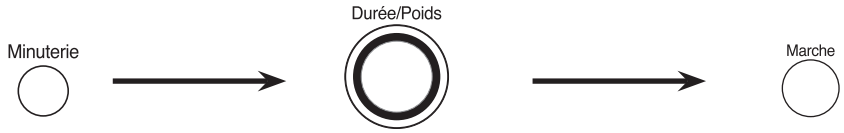
Convection auto	5 pressions	GATEAU 1 pour les gâteaux dont la cuisson prend normalement moins de 28 minutes
	6 pressions	GATEAU 2 pour les gâteaux dont la cuisson prend normalement entre 28 et 55 minutes
	7 pressions	GATEAU 3 pour les gâteaux dont la cuisson prend normalement plus de 55 minutes
	8 pressions	TARTE FRAICHE pour les tartes à croûte double garnies de fruits frais
	9 pressions	TARTE SURGELEE pour les tartes surgelées à croûte double
	10 pressions	TARTE PRECUITE pour les tartes à croûte double avec garniture précuite ou en conserve

Touche du degré de cuisson:
Après avoir utilisé les cycles avec senseur à quelques reprises, il est possible que le degré de la cuisson veuille être changé. Les cycles de cuisson par auto-senseur peuvent être ajustés pour cuire plus ou moins longtemps à l'aide de la commande du degré de cuisson. Appuyer sur la touche du degré de cuisson avant la touche de mise en marche. Lors d'une pression sur la commande du degré de cuisson, les mots "PLUS" ou "MOINS" apparaissent à l'écran.

1 pression	Plus (augmente le temps d'env. 20%)
2 pressions	Moins (diminue le temps d'env. 20%)
3 pressions	Réglage original

Nota: Un bruit de craquement peut se faire entendre durant la cuisson.
Ceci est normal et est dû aux pièces du boîtier du four qui se dilatent sous la chaleur.

Réglage de la minuterie (fonction de minuterie auxiliaire)



1. **Appuyer sur la touche de minuterie une fois.**
2. **Entrer la durée désirée (jusqu'à 1 heure 30 minutes).**
3. **Appuyer sur la touche de mise en marche. Le décompte de la minuterie s'effectue sans que le four fonctionne.**

- **Pour la mise en marche retardée** (2 ou 3 programmes en séquence):
  ex.: Minuterie ➔ 80 min ➔ P10 (Élevée) ➔ 5 min ➔ P6 (Moyenne) ➔ 20 min ➔ Marche
- **Pour une période d'attente** (2 ou 3 programmes en séquence):
  ex.: P3 (Moyenne-faible) ➔ 25 min ➔ Minuterie ➔ 7 min ➔ Marche

Soins à apporter au four

1. Couper le contact et laisser refroidir avant de nettoyer le four.
2. Maintenir propre l'intérieur du four. Enlever le plus tôt possible toute éclaboussure qui adhérerait aux parois du four. Nettoyer avec un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer.
3. L'intérieur du four est en acier inoxydable. Enlever le plus tôt possible toute particule de nourriture ou éclaboussure qui adhérerait aux parois du four. Pour des aliments difficiles à déloger, nettoyer avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif. Il est possible d'utiliser des tampons à récurer en plastique. Pour aider à dessécher certaines particules d'aliment collées aux parois du four avant le nettoyage, faire bouillir à intensité élevée 500 mL (2 tasses) d'eau dans un verre mesureur de 1 L (4 tasses) pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ébullition.
   Remarque: Ne pas utiliser de nettoyants pour fours sur le dessus de la cavité intérieure.
4. Les parois extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un linge doux. Afin d'éviter tout dommage au four, s'assurer que l'eau ne pénètre pas par les évents d'aération.
5. Nettoyer le panneau des commandes avec un linge doux et sec. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer. Ouvrir la porte avant de nettoyer le panneau des commandes afin de prévenir le fonctionnement accidentel de l'appareil. Après le nettoyage, s'assurer que l'heure est affichée ou appuyer sur la touche "Arrêt/ Réenclenchement" pour annuler toute programmation accidentelle.
6. Durant la cuisson des aliments, il se produit toujours une certaine quantité de vapeur. Cette vapeur, ou si le four est utilisé où règne une humidité excessive, peut causer un peu de condensation sur la porte. Ceci est normal. Nettoyer toute condensation avec un linge doux.
7. Le plateau en céramique peut être lavé occasionnellement dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
8. La sole du four et l'anneau à galets doivent être nettoyés fréquemment afin d'éviter tout bruit excessif. Nettoyer la sole du four avec de l'eau savonneuse ou du nettoyant à vitres, puis bien essuyer. L'anneau à galets peut également être nettoyé dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Lors de l'utilisation répétée du four, de la condensation peut s'accumuler sur la sole du four et l'anneau à galets. Cependant, cela n'entraîne aucun risque de dommages au four. S'assurer de bien replacer l'anneau à galets après son retrait.
9. Les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle, ou avec des tampons à récurer en plastique.
10. Un entretien quotidien prévient l'accumulation d'odeurs et de saleté.

Données techniques

Alimentation:		120 V, 60 Hz
Consommation:	micro-ondes élément chauffant	1 450 W 1 500 W
Intensité maximale:	micro-ondes* élément chauffant	1 100 W 1 400 W
Dimensions hors tout (H×L×P):		376 mm×606 mm×491 mm (14 13/16 po×23 7/8 po×19 5/16 po)
Dimensions du four (H×L×P):		242 mm×412 mm×426 mm (9 1/2 po×16 1/4 po×16 13/16 po)
Fréquence:		2 450 MHz
Nécessaire d'installation par encastrement (vendu séparément):		Pour NN-CD989S: NN-TK903S [686 mm (L)] (27 po)/NN-TK913S [762 mm (L)] (30 po) Pour NN-CD989B: NN-TK903B (CPH) [686 mm (L)] (27 po)/ NN-TK913B (CPH) [762 mm (L)] (30 po) Pour NN-CD989W: NN-TK903W (CPH) [686 mm (L)] (27 po)/ NN-TK913W (CPH) [762 mm (L)] (30 po)
Poids net:		Approx. 22 kg (48 lbs)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Ce nécessaire d'installation par encastrement prévaut sur la liste des modèles de fours donnée dans les Instructions d'installation du nécessaire d'installation par encastrement.

Garantie et service après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes - Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus).
Service à domicile: Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.

Le service à domicile ne sera offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service agréé Panasonic.

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet.
Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.
CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTCULIER.
PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.
Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil, veuillez contacter notre service à la clientèle au:

N° de téléphone:	(905) 624-5505
Ligne sans frais:	1-800-561-5505
N° de télécopieur:	(905) 238-2360
Lien courriel:	"support à la clientèle" à www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter notre site www.panasonic.ca pour connaître le centre de service agréé le plus près de votre domicile:
Lien: "centres de service " sous "support à la clientèle"

Expédition de l'appareil à un centre de service
Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine, et l'expédier port payé et assuré au centre de service. Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
TÉL.: (905) 624-5010
Site Web: www.panasonic.ca

A00037V20CP
F0210-0
Imprimé au Japon

© Panasonic Corporation 2010